

VELATA

PERRICONE



Vitigno	Perricone 100%
Gradazione alcolica	13,5%
Denominazione	IGP Terre Siciliane
Zona di produzione	Sicilia sud-occidentale; vigneti a Trapani.
Terroir	Altitudine 250m s.l.m.; Suolo prevalentemente argilloso; Clima caratterizzato da inverni miti, estati calde ma alleviate tutto l'anno da una rinfrescante brezza marina.
Vigneto	Allevamento a contropalliera e potatura a guyot; Resa per ettaro: 60 q/h
Vendemmia	Il Perricone viene raccolto nelle notti tra la terza e quarta settimana di settembre.
Vinificazione	Fermentazione e macerazione con le bucce per 15 giorni ad una temperatura controllata di 25°C, segue conversione malolattica.
Affinamento	Successivamente affinamento in barrique di rovere francese per 6 mesi e a seguire il vino riposa in acciaio fino ad imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.
Note organolettiche	Di colore rosso rubino intenso, Velata al naso regala profumi di mora e liquirizia con sentori di tè nero, polvere di cacao e nocciola tostata. Al palato presenta un corpo pieno, tannini vivaci e un gusto avvolgente accompagnato da una vibrante acidità. Si distinguono in bocca note di ciliegia nera, cannella, arachidi e caffè in un lungo e piacevole retrogusto.
Abbinamenti	Accompagna bene carne rossa alla griglia, agnello al forno e formaggi stagionati. Da provare anche con selvaggina stufata in padella con olive nere ed erbe aromatiche.
Servizio	Esprime il meglio di sé in calici a tulipano servito ad una temperatura di 16°C.

Lo sapevi che: Il perricone fino alla fine dell'ottocento era il vitigno più coltivato nella provincia di Palermo e Trapani dove tuttora viene chiamato anche Pignatello?

Raccolta differenziata

Tappo: **Organico** Sughero FOR51
Capsula: **Plastica** Pvc C/PVC90
Bottiglia: **Vetro** Vetro Verde GL71

 **BAGLIO
DIAR**

www.bagliodiar.com

Via Lipari, 13 Marsala (TP)
91025 SICILIA - ITALIA
info@bagliodiar.com

VELATA

PERRICONE



Grape variety	Perricone 100%
Alcohol content	13,5%
Appellation	IGP Terre Siciliane
Area of production	South-west Sicily; vineyards at Trapani.
Terroir	Altitude 250m a.s.l.; Mainly clay soil; The climate is mediterranean with mild winters and hot summers within a refreshing sea breeze all year around.
Vineyards	Guyot training system; Yield per hectare: 60 q/h
Harvest	It takes place between the second and the third week of august at night time.
Winemaking	The maceration is managed for 15 days in stainless steel tanks at 25°C and after takes place the malolactic conversion.
Aging	Afterwards, the wine stays for 6 months in small barrels of French oak and ends up in stainless steel tanks until bottling time. Ageing in the bottle at least 3 months.
Sensory analysis	Deep ruby colour, Velata on the nose gives aromas of blackberry and licorice with fragrance of black tea, cacao powder and toasted hazelnut. On the palate the wine has got full body, vivacious tannins and an enveloping taste balanced by vibrant acidity. Moreover, on the palate there are flavours of black cherry, cinnamon, peanuts and coffee which give a long aftertaste.
Food matching	It goes well with grilled meat, lamb in the oven and cured cheeses. It is great to try with game stewed in the pan with black olives and aromatic herbs.
Best to enjoy	In a tulip shape glass at 16°C temperature.

Do you know that: Perricone up to the end of XVII century was the most planted red grape among the province of Palermo and Trapani where is still called Pignatello?

Recycle

Stopper: **Organic** Cork FOR51
Capsule: **Plastic** Pvc C/PVC90
Bottle: **Glass** Green Glass GL71



www.bagliodiar.com

Via Lipari, 13 Marsala (TP)
91025 SICILIA - ITALIA
info@bagliodiar.com